

Mein Rezept für die Kalte Jahreszeit: Hamburger Labskaus

Man nehme: Einen Chef-Koch und einen oder zwei Gehilfen



Zutaten für 15 Personen:

5 Kg Kartoffeln zum Pürieren
10 Dosen Rindercornedbeef
1 Kg Zwiebeln
2 Große Gläser Gurken (Abtropfgewicht 850 g)
2 Gläser Gurkenhappen (süß, Abtropfgewicht 290 g)
1 Glas Rote Beete (330 g)
15 x Matjes oder Rollmops als Beilage
Bratenöl
30 Eier
Pfeffer, Salz



Material:

- 1 Großer (nein, noch größer als du denkst) Kochtopf für die Kartoffeln
- 3 Pfannen (oder, wenn vorhanden eine Schwenkpfanne) für Zwiebeln und Corned-Beef
- 1 Große Pfanne für die Eier (oder in Etappen braten)
- Schälmesser, Hümmelchen, Mixer oder Nicer-Dicer (reduziert die Arbeitszeit enorm)



Wichtig: Zwischendurch immer mal wieder den Kochgehilfen loben!

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und zum Pürieren zerkleinern (würfeln)

Zwiebeln analog Kartoffeln (kleine Würfel)

Cornedbeefdosen mit dem mitgelieferten Drehdings öffnen (Nach dem Abbrechen der ersten Laschen geht's dann auch besser) im Notfall Dosenöffner zu Hilfe nehmen,

Gurken und Gurkenhappen würfeln (ein paar von jeder Sorte zur Deko über lassen)

Wichtig: Gurkenwasser n i c h t weg schütten !!! Ich wiederhole: Gurkenwasser nicht wegschütten!!

Zwiebeln auf die drei Pfannen verteilen und glasig andünsten, dann Corned Beef auf die Pfannen verteilen und die Hitze runter regulieren. Corned Beef zerfällt dann in der Pfanne.

Zwiebeln und Corned Beef ab und zu umrühren, mit Pfeffer und Salz gut würzen.

Kartoffeln, wenn sie gar sind zuerst stampfen, dann mit dem Mixer pürieren. Dazu wird das Gurkenwasser solange beigefügt, bis die Kartoffeln wie Püree sind.

Zwiebeln, Corned Beef, Gurkenwürfel unter rühren, ggf. nochmal mit Gurkenwasser sämig machen.

In der Zwischenzeit die Spiegeleier anbraten.

Die Masse, welche dann aussieht wie (u r g s . . .) auf einem Teller anrichten und mit Gurkenscheiben, Gurkenhappen und Rote Beete garnieren. Zwei kross angebratene Spiegeleier drüber, und wer möchte kann Rollmops oder Matjes dazu essen.



So sieht das Ganze fertig aus und hat ca. 450 Kcal pro Portion



Dazu wird normalerweise

getrunken.

Und zuguterletzt: Den Kochgehilfen loben!!!

Guten Appetit

Harald Böhm-Rother

(Bei der Erstellung des Rezeptes diensthabender U-Dienst)